



Государственный комитет  
Совета Министров СССР  
по делам изобретений  
и открытий

# О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 17.01.77 (21) 2445770/28-13

с присоединением заявки № -

(23) Приоритет -

(43) Опубликовано 05.11.78. Бюллетень №41

(45) Дата опубликования описания 10.11.78

(11) 631532

(51) М. Кл.<sup>2</sup>

С 12 G 3/06

(53) УДК 663.223  
(088.8)

(72) Автор  
изобретения

Ш.С. Сепиашвили

(71) Заявитель

(54) СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЙ ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК

1

Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, в частности, к слабоалкогольным напиткам.

Известен слабоалкогольный напиток, содержащий айвовый сок, сахарный сироп, этиловый спирт и воду [1].

Недостатком известного напитка является отсутствие тонизирующих свойств, недостаточная его стойкость и низкие вкусовые качества.

Целью изобретения является улучшение органолептических свойств готового продукта, повышение его стойкости и расширение ассортимента напитков. Это достигается тем, что предлагаемый напиток дополнительно содержит спиртовой настой заправы и углекислый газ при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Айвовый сок	20,0-30,0
Сахарный сироп	9,5-10,5
Этиловый спирт	2,5-3,5
Спиртовой настой заправы	0,034-0,04
Углекислый газ	0,4-0,6
Вода	Остальное.

Слабоалкогольный напиток готовят следующим образом.

2

Предварительно подготовленные плоды айвы дробят, нагревают до 40-45°C, после чего добавляют 0,02%-ный ферментный препарат пектоаваморин и 0,01%-ный водный раствор SO<sub>2</sub>, смесь выдерживают 5-6 ч. Мезгу прессуют и к айвовому соку добавляют 0,01%-ный ферментный препарат пектоаваморин (П10Х), повторно выдерживают смесь 5-6 ч, при этом в процессе выдержки вводят 60° спиртовой раствор заправы в количестве 0,034-0,04%.

Спиртовой раствор получают путем смешивания заправы со спиртом-ректификатом и настаивания ее в течение 20-21 дня.

После выдержки смесь беспектинового айвового сока и спиртового настоя заправы декантируют, вводят в нее спирт и воду до крепости 12 об. % и выдерживают для ассимиляции 2-3 месяца, после этого проводят анализ смеси. Вводят в нее сахарный сироп с концентрацией, предусмотренной известной технологией, углекислый газ и воду.

Пример. Для приготовления напитка 10 кг айвы дробят, нагревают мезгу до 45°C, вводят 0,02% ферментный препарат П10Х и 0,01% водный

раствор  $SO_2$  (количество которых определяют известным расчетным путем). Смесь выдерживают при этой температуре 5 ч. После этого мезгу прессуют и к полученному таким образом айвовому соку добавляют 0,01%-ный ферментный препарат П10Х, выдерживают смесь 5 ч, при этом при выдержке вводят 60° спиртовой раствор заправы в количестве 0,04% от объема сока.

Спиртовой раствор заправы получают путем смешивания 2,5 - частей спирта - ректификата и 1 части заправы или 4 г заправы заливают 10 мл 60° спирта и настаивают в течение 20 дней.

Смесь беспектинового айвового сока и спиртового настоя заправы декантируют и добавляют в нее этиловый спирт и воду до крепости напитка 12 об.%, после чего ее выдерживают 2 месяца, анализируют и используют для получения напитка, для чего в 280 мл смеси вводят 86 г сахара в виде сахарного сиропа известной концентрации и 1,0 г лимонной кислоты для определенного значения pH среды. Половину этой дозы, т.е. 140 мл смеси, 43 г сахара и 0,5 лимонной кислоты, заливают в бутылку емкостью 0,5 л куда до полного ее объема добавляют газированную воду. Полученный напиток содержит 9,5-10,5% сахара, 0,4-0,6% углекислоты и 3,4-3,5 об.% спирта.

Предлагаемый слабоалкогольный газированный напиток обладает тонизирующими свойствами, приятными вкусовыми качествами и ароматом, длительность хранения его составляет 10 суток.

#### Формула изобретения

Слабоалкогольный газированный напиток, содержащий айвовый сок, сахарный сироп, этиловый спирт и воду, отличающийся тем, что, с целью улучшения органолептических свойств готового продукта, повышения его стойкости и расширения ассортимента напитков, он дополнительно содержит спиртовой настой заправы и углекислый газ при следующем соотношении ингредиентов, об.%:

20	Айвовый сок	20,0-30,0
	Сахарный сироп	9,5-10,5
	Этиловый спирт	2,5-3,5
	Спиртовой настой заправы	0,034-0,04
25	Углекислый газ	0,4-0,6
	Вода	Остальное.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе:

1. "Рецептуры ликеров, наливок, пуншей, десертных напитков, настоек, и инструкция по приготовлению полуфабрикатов к ним", М., 1962.

Редактор И. Самедова

Составитель Л. Пашинина

Техред Е. Гаджега

Корректор Н. Ковалева

Заказ 6288/27

Тираж 526

Подписное

ЦНИИПИ Государственного комитета Совета Министров СССР  
по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4